



HECHTRAGOUT



ZUTATEN

800 Gramm Hechtfilet	
3/8 Liter trock. Rotwein	
3/8 Liter Gemüsebrühe	2 EL Senf
50 Gramm Speck	Salz
1 Zwiebel	1 TL Paprika
70 Gramm Mehl	1 Prise Zucker
1 Essiggurke	1 Zitrone

ZUBEREITUNG

In den glasig angebratenen Speckwürfeln die fein geschnittene Zwiebel und das Mehl anschwitzen und mit der kochenden heißen Brühe und dem Rotwein zu einer glatten Soße verrühren. Mit Senf, Salz, Paprika, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Das mit Zitronensaft gesäuerte und gesalzene Hechtfilet in Würfel schneiden und in der Soße auf kleiner Flamme ziehen lassen. Zuletzt die gewürfelte Gurke hinzugeben.

BEILAGEN DIE DAZU PASSEN

Nudeln und Blattsalat